

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 N.º de publicación: **ES 2 088 364**

21 Número de solicitud: **9500025**

51 Int. Cl.<sup>6</sup>: **A23C 9/13**

12

## SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **10.01.95**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **01.08.96**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:  
**01.08.96**

71 Solicitante/s:  
**Pedro Celestino de la Iglesia Ferreras**  
**Avda. San Mamés, 107 3º Izda.**  
**24007 León, ES**

72 Inventor/es:  
**De La Iglesia Ferreras, Pedro Celestino**

74 Agente: **Prado Prada, Fernando de**

54 Título: **Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas.**

57 Resumen:

Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, consiste en mezclar en el interior de un envase de 200 cm<sup>3</sup> de capacidad, 100 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca, nódulo de kefir y una serie de anabolizantes hormonales y no hormonales en cantidades prefijadas una a uno, realizándose la homogeneización del conjunto mediante la incorporación de los productos anabolizantes triturados y reducidos a polvo, dejándose macerar durante una serie de tiempo, con aportación de calor, realizándose posteriormente la extracción del producto contenido en el interior del envase y adicionándose leche cruda de vaca junto con el nódulo de kefir, agitándose y extrayéndose el producto contenido hasta dar como resultado la obtención del producto final.

ES 2 088 364 A1

## DESCRIPCION

Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas.

### Objeto de la invención

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de invención relativa a un procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, cuya finalidad es la de lograr la obtención de unas sustancias configuradas como un producto que incorporando sustancias químicas pueden ser asimiladas por el organismo animal más concretamente por el ser humano, desarrollándose y potenciándose con posterioridad a su ingesta dentro del cuerpo humano de los palotes inherentes al producto ingerido, conservándose todas sus propiedades, pero al mismo tiempo eliminándose los posibles efectos secundarios que pueden presentarse de forma puntual o casual cuando se efectúa el consumo o ingesta de los productos químicos directamente, y lográndose al mismo tiempo un mayor grado de estimulación aunque desaparezcan los efectos secundarios.

### Campo de la invención

Esta invención, tiene su aplicación dentro de la industria dedicada a la fabricación de productos químicos y farmacéuticos, aplicables en seres humanos.

### Antecedentes de la invención

Actualmente se tiene conocimiento de la existencia de distintos productos químicos empleados como anabolizantes hormonales y no hormonales, destinados de forma general a ser ingeridos por los seres humanos, con el fin de potenciar y estimular a las personas que los ingieren, obteniéndose ventajas y estimulaciones sobre su cuerpo.

Entre los anabolizantes hormonales y no hormonales conocidos se tiene conocimiento de la existencia de una pluralidad de compuestos químicos distribuidos con diferentes nombres y a su vez comercializados por diferentes firmas farmacéuticas.

En todos los casos, cuando se realiza la ingesta o consumo de diferentes sustancias químicas de forma directa, el organismo animal, y particularmente el ser humano, genera unos efectos secundarios que en la mayor parte de las veces tienen como consecuencia la existencia de complicaciones que imposibilitan de forma prácticamente total su consumo directo y como consecuencia de estas complicaciones, se elimina su administración.

La solución evidente a esta problemática sería la de poder contar con sustancias lacteo-biológicas que acompañando a la ingesta de determinados productos químicos estimulantes, lograra por un lado eliminar los problemas relativos a los mismos y por otro lado facilitar a la ingesta de los determinados productos químicos sin que existan consecuencias ulteriores.

Sin embargo, hasta el momento no se tiene conocimiento de la existencia de un procedimiento que diera como resultado la configuración de unas sustancias lacteo-biológicas que acompañando a los productos químicos destinados a los efectos señalados, eliminara los problemas inherentes a los mismos.

### Descripción de la invención

De forma más concreta, el procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas que la invención propone, constituye por sí solo una evidente solución a la problemática existente en la actualidad en esta materia, ya que al mismo tiempo de permitir la ingesta de determinados productos químicos, logra que estos productos químicos administrados adecuadamente no produzcan efectos secundarios sobre el organismo humano.

De forma más concreta, el procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas que se preconiza está constituido a partir de la introducción de 100 cm<sup>3</sup> de leche de vaca en un envase de cristal provisto de una amplia embocadura, envasado en el cual se contemple como mínimo una capacidad de 200 cm<sup>3</sup>.

En el envase citado en el párrafo anterior, que tal y como se ha dicho anteriormente se configura como un envase de cristal de amplia embocadura y que dispone de una mínima capacidad de 200 cm<sup>3</sup>, se introduce como adición a los 100 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca, un nódulo de Kefir y opcionalmente los siguientes productos y cantidades. A saber:

- 300 mg de NANDROLONA-FENIL PRO-PIONATO.
- 150 mg de NANDROLONA-DECANATO.
- 150 mg de NANDROLONA-CICLO EXIL PROPIONATO.
- 300 mg de OXIMETOLONA.
- 600 mg de METENOLONA ENANTATO.
- 12 mg de ESTANOZOLOL.
- 6 mg de COBAMAMIDA.
- 3 mg de COBAMAMIDA + 3 mg HI-DROXO COBALAMINA + 3 mg CITIDIN MONOFOSFATO (SAL SODICA).
- 6 mg de COBAMAMIDA + 6 mg HI-DROXO COBALAMINA (ACETATO).

Debe tenerse en cuenta que los seis productos citados en primer lugar como adiciones a incorporar con los 100 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca y nódulo de Kefir corresponden a productos anabolizantes hormonales, mientras que los tres últimos corresponden a productos anabolizantes no hormonales.

Los productos incorporados serán triturados previamente y reducidos a polvo, agitándose hasta conseguir su total disolución y lograr una total homogeneización.

La segunda etapa se constituye en un tiempo de maceración durante cuatro semanas aproximadamente, dejando el producto así configurado en el interior del frasco situado en posición horizontal, con objeto de aumentar la superficie de contacto y efectuando una aportación leve de calor

para lograr su fermentación.

Después de que hayan transcurrido las cuatro semanas, se separará el contenido, es decir, la leche coagulada y se volverá a introducir en el envase de cristal la misma cantidad de leche cruda de vaca y la cantidad indicada de los citados productos, igualmente configurados en polvo y la pertinente cantidad de nódulo de Kefir.

Igualmente se realizará la pertinente agitación hasta lograr su disolución y homogeneización y se dejará en maceración durante otras cuatro semanas aproximadamente.

Este proceso se repetirá durante un mínimo de seis meses, es decir, seis o siete veces dependiendo de la concentración deseada del producto a obtener.

Transcurrido este tiempo, se extraerá el nódulo de Kefir que estaba en maceración conjuntamente con la leche cuajada y se introducirá en un envase de cristal hermético de 2000 cm<sup>3</sup> aproximadamente, con 1500 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca y se dejará macerar durante 8 días aproximadamente, aportando calor.

Después se separará la leche coagulada y se volverá a añadir en el mismo envase juntamente con el nódulo de Kefir, la misma cantidad de leche cruda de vaca por supuesto a la misma temperatura, y los mismos días en maceración.

Esta operación se repetirá durante dos meses aproximadamente, es decir, unas ocho veces.

Por último, el producto obtenido de las etapas anteriores, será introducido en un recipiente de cristal que tenga una capacidad mínima de 2000 cm<sup>3</sup> y se añadirán de 1000 a 1500 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca, dejándose el contenido incorporado en el interior del recipiente de cristal en maceración durante un periodo de tiempo que oscilará entre 15 a 20 días con aportación de calor y al cabo de este tiempo se podrá extraer el contenido que se configurará como las sustancias lacteo-biológicas que pueden ser consumidas adecuadamente.

El nódulo de Kefir, así preparado, se mantiene cada 15 o 20 días con aportación de leche cruda de vaca en una cantidad aproximada de 100 a 1500 cm<sup>3</sup>, consiguiéndose el disponer de sustancias lacteo-biológicas de forma indefinida, utilizándose una cadencia de producción quincenal.

Las sustancias lacteo-biológicas obtenidas, adquieren básicamente las propiedades inherentes al componente del anabolizante hormonal o no hormonal empleado como adición, pero sin que los efectos secundarios del mismo se presenten potencialmente, aunque se haga un consumo directo, lográndose un mayor grado de asimilación y a la vez obteniéndose la desaparición de los efectos secundarios inherentes al consumo de determinados productos químicos.

El nódulo de Kefir, así tratado, se puede comercializar en envases adecuados, y el usuario puede obtener un extracto similar a leche cuajada, tratada con las sustancias indicadas anteriormente, siempre y cuando se realice la adición de 1 a 1,5 litros de leche cruda de vaca, cada 15 o 20 días.

#### Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está

realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, una hoja de planos, en la cual con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura única.- Muestra un diagrama de bloques de los diferentes productos que configuran la invención y de los diferentes elementos que forman parte del procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas.

#### Realización preferente de la invención

Siguiendo la descripción efectuada anteriormente, y adaptando la misma a la figura única, puede indicarse de forma taxativa que este procedimiento se configura a partir de la incorporación en el interior de un envase de cristal (3) de una capacidad mínima de 200 cm<sup>3</sup>, envase que debe de estar dotado de una amplia embocadura, de 100 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca (2).

En el interior del envase (3), en el cual se encuentra la leche cruda de vaca (2) en una cantidad de 100 cm<sup>3</sup>, se añadirá un nódulo de Kefir (1) y 300 mg de NANDROLONA-FENIL PROPIONATO (4), 150 mg de NANDROLONA-DECANOATO (5), 150 mg de NANDROLONA-CICLO EXIL PROPIONATO (6), 300 mg de OXIMETOLONA (7), 600 mg de METENOLONA ENANTATO (8), 12 mg de ESTANOZOLOL (9), 6 mg de COBAMAMIDA (10), 3 mg de COBAMAMIDA (11) adicionados con 3 mg de HIDROXO COBALAMINA (12) y 3 mg de CLITIDIN MONOFOSFATO (13), es decir de SAL SODICA, incorporándose por último 6 mg de COBAMAMIDA (14) y 6 mg de HIDROXO COBALAMINA (15) o ACETATO.

Debe indicarse que el producto empleado para cada ensayo ha de ser incorporado previamente triturado y reducido a polvo, con el fin de facilitar la homogeneización del conjunto hasta obtener una disolución total.

La mezcla realizada en el interior del envase (3) de la leche (2) con los productos (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (13), (14) y (15), se ha dejado macerar durante cuatro semanas aproximadamente, dejando el envase posicionado en situación horizontal, con el fin de aumentar la superficie de contacto y aportando un leve calor para lograr su fermentación.

Cada cuatro semanas aproximadamente se separará el contenido, es decir, la leche coagulada, y se volverá a introducir en el envase de cristal la misma cantidad de leche cruda y la misma cantidad del producto elegido, también incorporado en polvo, así como el nódulo de Kefir (1), agitándose hasta llegar a su total disolución y dejándola en maceración igualmente durante cuatro semanas aproximadamente en posición horizontal.

El proceso se repetirá durante un mínimo de seis meses, efectuándose este tratamiento seis o siete veces, dependiendo de la concentración deseada del producto a obtener.

Una vez que haya transcurrido el citado tiempo, se extraerá el nódulo de Kefir (1), que estaba en maceración junto con la leche cuajada y se introducirá en un envase de cristal hermético (20) de una capacidad de 2000 cm<sup>3</sup> aproximada-

mente, en el interior del cual al margen del nódulo de Kefir (1), se incorporarán 1500 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca (2'), y se dejará macerar 8 días aproximadamente aportando el calor necesario y una vez que haya transcurrido el tiempo citado anteriormente, se separará la leche coagulada y se volverá a añadir en el mismo envase junto con el nódulo de Kefir (1) la misma cantidad de leche cruda de vaca a la misma temperatura y los mismos días de maceración.

Esta operación se repetirá durante 2 meses aproximadamente.

Por último, se introducirá en un recipiente de cristal (20') de una capacidad aproximadamente de 2000 cm<sup>3</sup> de 1000 a 1500 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca (2''), macerándose durante un tiempo de 15 a 20 días y aportando el calor necesario durante todo este tiempo hasta que transcurra el mismo, procediéndose a la extracción del contenido de su interior, el cual se configura como una sustancia lacteo-biológica (30) en condiciones de ser ingerida.

Naturalmente, el nódulo de Kefir (1), así preparado se mantiene cada 15 o 20 días con la aportación de la cantidad de leche cruda que oscila entre 1000 a 1500 cm<sup>3</sup>, permitiendo una preparación indefinida y obteniéndose consecuentemente un producto final cada 15 días.

Debe indicarse de forma marginal, que la temperatura que se aplicará sobre el envase durante el período de maceración y fermentación oscilará entre 5 y 20°C., indicándose igualmente que los componentes señalados con las referencias de (4) a (9), se configuran como anabolizantes hormonales y los componentes referenciados con (10) a (15), se configuran como anabolizantes no hormonales.

No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de la misma se derivan.

Los términos en que se ha descrito esta memoria deberán ser tomados siempre con carácter amplio y no limitativo.

## REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, de los destinados a ser consumidos y asumidos por el organismo humano sin que se presenten efectos secundarios, **caracterizado** por estar constituido a partir de la introducción de 100 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca (2) en el interior de un envase de cristal (3) provisto de una amplia embocadura y que tenga la capacidad aproximada a los 200 cm<sup>3</sup>, añadiéndose en el interior del envase (3) un nódulo de Kefir (1), 300 mg de NANDROLONA -FENIL PROPIONATO (4), 150 mg de NANDROLONA-DECANOATO (5), 150 mg de NANDROLONA-CICLO EXIL PROPIONATO (6), 300 mg de OXIMETOLONA (7), 600 mg de METENOLONA ENANTATO (8), 12 mg de ESTANOZOLOL (9), 6 mg de COBAMAMIDA (10), 3 mg de COBAMAMIDA (11) junto con 3 mg de HIDROXO COBALAMINA (12) y 3 mg de CITIDIN MONOFOSFATO (13), así como 6 mg de COBAMAMIDA (14) junto con 6 mg de HIDROXO COBALAMINA (15), formando un solo componente para su adición al interior del envase de cristal (3), los componentes (11), (12) y (13) y un conjunto unitario los componentes (14) y (15).

2. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, según la primera reivindicación, **caracterizado** porque los componentes (4) a (15) incorporados como adición a los 100 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca (2) y al nódulo de Kefir (1) en el interior del envase de amplia embocadura de una capacidad aproximada de 200 cm<sup>3</sup> tiene que ser incorporados con trituración a polvo efectuada previamente a su introducción, efectuándose posteriormente a su incorporación en el envase (3) una agitación hasta llegar a su total disolución y homogeneización en la leche cruda (2).

3. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, según la segunda reivindicación, **caracterizado** porque con posterioridad el conjunto de componentes será sometido a maceración durante 4 semanas aproximadamente, dejándose el envase en posición horizontal y efectuándose una aportación leve de calor para su fermentación que oscilará entre 5 y 20°.

4. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, según la tercera reivindicación, **caracterizado** porque con posterioridad al periodo de maceración de cuatro semanas, se separará el contenido del envase (3), incorporándose en el interior del envase de cristal

una cantidad similar de leche cruda de vaca en la misma cantidad de componentes de (4) a (15), todos ellos en polvo y nuevamente el nódulo de Kefir (1), agitándose nuevamente los componentes de (4) a (15) y la leche cruda (2) hasta obtener su disolución y homogeneización, dejándose en maceración nuevamente el envase con su contenido durante un periodo de cuatro semanas aproximadamente en posición horizontal, con aportación de calor que oscilará entre 5 y 20°C.

5. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, según la cuarta reivindicación, **caracterizado** porque el proceso descrito en las reivindicaciones anteriores, se repetirá durante un mínimo de seis meses dependiendo de la concentración deseada.

6. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, según las anteriores reivindicaciones, **caracterizado** porque una vez que ha transcurrido el tiempo de obtención señalado se retira el nódulo de Kefir (1) que se encontraba en maceración, junto con la leche (2) en el interior del envase (3) y se introducirá en el interior de un envase de cristal hermético (20) de una capacidad aproximada a los 2000 cm<sup>3</sup>, añadiéndose en este envase una cantidad aproximada a los 1500 cm<sup>3</sup> de leche cruda (2'), dejándose macerar el contenido durante 8 días, con aportación de calor en una cantidad que oscila entre 5 y 20°, separándose posteriormente la leche coagulada obtenida y volviéndose a realizar la adición en el interior del mismo envase, junto con el nódulo de Kefir, una cantidad similar de leche cruda de vaca, y repitiéndose nuevamente el ciclo durante dos meses aproximadamente.

7. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, según la sexta reivindicación, **caracterizado** porque posteriormente se introducirá en un recipiente de cristal (20') de capacidad de 2000°C. aproximadamente, una cantidad que oscila entre 1000 a 1500 cm<sup>3</sup> de leche cruda de vaca (2''), macerándose durante 15 o 20 días con aportación de calor en una cantidad que oscila entre 5 y 20°, extrayéndose el contenido posteriormente que se configura como la sustancia lacteo-biológica perseguida (30).

8. Procedimiento para la obtención de sustancias lacteo-biológicas, según la séptima reivindicación, **caracterizado** porque el nódulo de Kefir puede mantenerse cada 15 o 20 días con aportación de leche cruda (2) en una cantidad de 1000 a 1500 cm<sup>3</sup> de forma indefinida, obteniéndose las sustancias lacteo-biológicas y permitiendo su comercialización en envases apropiados.

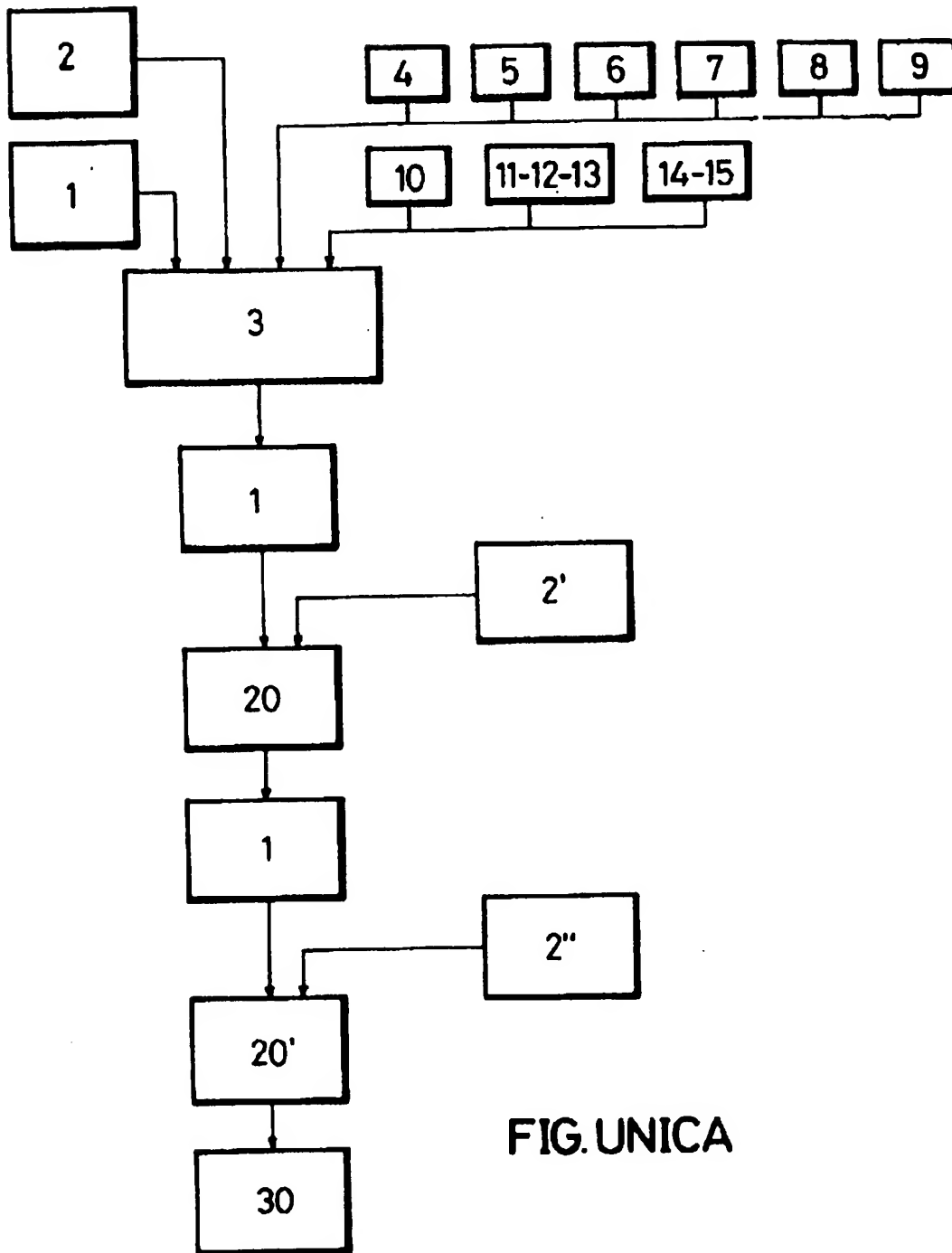


FIG. UNICA



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS  
ESPAÑA

⑪ ES 2 088 364

⑫ N.º solicitud: 9500025

⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 10.01.95

⑭ Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑮ Int. Cl.º: A23C 9/13

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES-2006634-A (VNIKMI) 01.05.89	
A	ES-446371-A (R. POTENTE et al.) 12.03.77	

<b>Categoría de los documentos citados</b> X: de particular relevancia Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría A: refleja el estado de la técnica  O: referido a divulgación no escrita P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud		
<b>El presente informe ha sido realizado</b> <input checked="" type="checkbox"/> para todas las reivindicaciones <input type="checkbox"/> para las reivindicaciones nº:		
<b>Fecha de realización del informe</b> 17.04.96	<b>Examinador</b> J. López Nieto	<b>Página</b> 1/1